



Allergènes pour les menus du 29 juin au 03 juillet 2026

Au vu de la conjoncture actuelle avec la semaine de forte chaleur, les fermetures des écoles ainsi que la gestion des denrées, les menus de cette semaine sont susceptibles d'être modifiés. Une attention particulière sera portée pour les enfants ayant des intolérances.

	Lait et produits à base de lait	Arachide et produits à base d'arachides	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Fruits à coques	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Ceufs et produits à base d'oeuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi														
Déjeuner	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE		x		x						x			
	RIZ BIO A L INDIENNE	x									x			
	GOLIDA BIO	x												
	POMME BICOLORE BIO													
Goûter	YAOURT VANILLE BIO	x												
	PUREE DE POMME BIO													
	MOELLEUX NATURE	x			x							x		
Mardi														
Déjeuner	SALADE PATES (TOMATE, CONCOMBRE)		x		x						x			
	STEACK HACHE BIO													
	HARICOT VERT BIO PERSILLE													
	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	x												
	PECHE BIO													
Goûter	ABRICOT													
	PAIN BIO ET STICK CONFITURE FRAISE				x									
Mercredi														
Déjeuner	CUISSE ET HAUT CUISSE PILONS DE POULET													
	LABEL ROUGE ROTIE													
	BOULGOUR BIO /BRUNOISE DE LEGUMES	x		x	x									
	KIRI BIO COUPELLE	x												
	PASTIQUE BIO													
Goûter	BANANE												x	
	GAUFRE				x									
Jeudi														
Déjeuner	TOMATE /HUILE D'OLIVE/ BASILIC				x								x	
	FILET DE COLIN MSC PANE	x												
	PUREE DE POMME DE TERRE BIO	x												
	YAOURT BRASSE MIXE BIO	x												
	BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	x			x							x		
Goûter	GRANOLA AU LAIT	x			x									x
	LAIT BIO	x												
	FRUIT DE SAISON													
Vendredi														
Déjeuner	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE		x								x			
	RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE			x	x							x		
	CHANTENEIGE	x												
	PUREE DE POMME													
Goûter	B.N POCKET CHOCOLAT	x			x									
	COMPOTE A BOIRE													
	LAIT NATURE	x												
	PAIN BIO				x									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :														
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE		x								x			
	-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE	x		x	x							x		
	-PUREE DE POMME													
	-OMELETTE NATURE	x										x		
	-EMINCE DE BEUF				x									
	-CARRE DE SEITAN BIO	x			x									
	-SAUCE CREME ONCTUEUSE	x	x							x	x			
	-JAMBON DE DINDE		x											
	-POISSON PANE				x								x	

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire, introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés sur nos cuisines sur place ou sur nos cuisines centrales. Il est possible que tout ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

De plus, nos menus et nos recettes peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Enfin, ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'Accueil Individualisé. (P.A.I.).